

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Peningkatan konsentrasi *puree* pepaya baik *ripe* dan *overripe* pada *brownies* rendah lemak cenderung meningkatkan kekerasan (*hardness*), kadar air, kadar abu, kadar protein dan kadar karbohidrat tetapi menurunkan kadar lemak dan nilai total kalori.
- Peningkatan konsentrasi *puree* pepaya *ripe* memiliki nilai yang lebih tinggi dari *puree* pepaya *overripe* pada semua uji terkecuali kadar air dan karbohidrat.
- *Brownies* rendah lemak dengan *puree ripe* sebanyak 75% paling disukai panelis dari semua segi atribut dan *overripe* 75% paling tidak disukai panelis dari segi aroma ,rasa dan *overall*.

5.2. Saran

- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kadar gula dari *brownies* rendah lemak dengan *puree* pepaya .
- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengemasan untuk menambah umur simpan *brownies* rendah lemak dengan *puree* pepaya.

